



Kluseczki szpinakowe z ciasta półfrancuskiego

Kluski z ciasta półfrancuskiego są szczególnie lubiane przez nasze dzieci. Rodzice na pewno także doceniają ich szczególną zaletę – mogą być podstawą naprawdę różnych dań od wegetariańskich, aż po mięsne. Możemy wykonać je także w wersji na słodko i słono. Wystarczy zatem odrobina wyobraźni i pyszny obiadek dla naszych milusińskich będzie gotowy. Życzymy zatem kluskowego smacznego ☺



Składniki:

- 1 solidna łyżka miękkiego masła (temperatura pokojowa)
- 1 łyżeczka smalcu (temperatura pokojowa)
- sól (tyle, by kluski były odpowiednio słone, my dajemy solidną szczyptę, a na końcu w razie potrzeby jeszcze ciasto można dosolić)
- 2 całe jajka
- 1 szklanka mąki (poj. 250 ml)
+ew. później do dosypania, gdyby „pierwsze” kluski były zbyt delikatne
- 120 ml zimnego mleka lub wody
- szpinak (200g) (posiekany)
- kurkuma (w zależności od upodobań)

Sposób przygotowania:

Do miski dodaj miękkie masło i smalec .Następnie dodaj solidną szczyptę soli i dokładnie mieszaj, ucierając masło i smalec na masę o konsystencji gęstej śmietany. Takie ucieranie bardzo ładnie rozmiękcza masło, więc nawet, jeśli jest nieco twarde, to wystarczy je dłużej ucierać i będzie wkrótce miękkie:)

Teraz wbij jajka –kolejno: najpierw jedno i energicznie ucieraj, mieszając z tłuszczem, potem drugie, które również energicznie mieszaj z całością . Czas na mąkę – dodaj ją stopniowo, cały czas mieszając ją z jajkami, a kiedy ciasto robi się bardzo gęste, zaczynamy także stopniowo dodawać mleko lub wodę. I tak naprzemiennie: mąka, mleko, mieszamy, mąka, mleko mieszamy i tak aż do wykończenia mąki:) Ciasto powinno być gęste, gdyż dodanie szpinaku rozrzedzi ciasto. Zagotowujemy wodę w dużym garnku, solimy ją do smaku wody morskiej i dodajemy do niej niewielką ilość oleju. Jeśli trzymamy ciasto w lodówce, to raz jeszcze porządnie mieszamy i jest gotowe do gotowania.

Kluski kładziemy na wrzącą, gotującą się wodę małą łyżeczką namoczoną w tejże wodzie. Nabieramy małą porcję ciasta (kluski będą rosły podczas gotowania!) i wkładamy do osolonego wrzątku. Pozwalamy kluskom gotować się przez jakieś 2 minuty od wypłynięcia, po czym wyjmujemy je łyżką cedzakową, przekładamy na cedzak, ew. na sito, przelewamy wodą, przykrywamy, by się nie skleiły i szybkoitko zabieramy się za kolejną partię. I tak aż do wykończenia ciasta. Podajemy od razu, bo tak smakują najlepiej, ale gdyby zostały, to można je wykorzystać i następnego dnia np. polewając je jakimś smacznym sosem czy zapiekając.

EduChef

Rajszew, ul. Modlińska 75

05-110 Jabłonna

Tel. 661-333-175, 661-333-170

www.educhef.pl

